

РАССМОТРЕНО  
на заседании педагогического совета  
протокол от 07.02.2024 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего  
МБДОУ детского сада «Умка»  
от 07.02.2024 г. № 91

СОГЛАСОВАНО  
Советом родителей  
МБДОУ детского сада «Умка»  
протокол № 1 от 06.02.2024 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**ОБ ИНФРАСТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ (ПИЩЕБЛОК)**  
**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**  
**детского сада «Умка»**

**I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1 Пищеблок муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада «Умка» (далее – учреждение) является инфраструктурным подразделением и функционирует в целях обеспечения специфического обслуживания: организованное питание воспитанников учреждения.

1.2 В своей деятельности пищеблок руководствуется:

- Конвенцией о правах ребенка;
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273 – ФЗ;
- Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52 – ФЗ (с изменениями от 24.07.2023 г. № 382-ФЗ);
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 года № 29-ФЗ (с изменениями от 13.07.2020г. № 194);
- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.4.3648-20, утверждённые Постановлением Главного государственного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28;
- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Санитарными правилами СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03";
- СанПиН 2.3.2.1940 – 05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»;
- СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1./3.2.1.1379 – 03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» утвержденные Главным государственным врачом РФ от 26.09.2001 г. № 24;
- СП 3.5.3.3223-14 – 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизационных мероприятий», утвержденные Постановлением главного государственного врача РФ от 22.09.2014 г. № 58;
- Законодательными актами и ТК РФ;
- Уставом учреждения;
- Договором об образовании по образовательным программа дошкольного образования и настоящим Положением.

## **II. ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА**

2.1. Основными функциями пищеблока являются:

- обеспечение организованным горячим питанием обучающихся, сотрудников образовательного учреждения;
- обеспечение воспитанников полноценным сбалансированным четырехразовым питанием на основании 10-тидневного меню, учитывая национальные и территориальные особенности питания населения, и состояние здоровья детей;
- обеспечение безопасности качества питьевого режима;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая все санитарные требования к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания и к транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

## **III. ПОЛЬЗОВАТЕЛИ УСЛУГ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ ПИЩЕБЛОКОМ**

3.1. Услугами пищеблока учреждения могут пользоваться следующие категории лиц:

- воспитанники всех возрастных групп учреждения;
- воспитанники групп кратковременного пребывания детей;
- сотрудники учреждения.

3.2. Раздача пищи осуществляется в раздаточной пищеблока, а порционирование и прием пищи происходит в групповых помещениях и специально отведенного помещения.

3.3. Для надлежащего функционирования пищеблока учреждения пользователи его услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту в помещениях пищеблока, сохранность имущества учреждения, а также соблюдать гигиенические нормы.

## IV. РУКОВОДСТВО ПИЩЕБЛОКОМ

4.1. Руководство пищеблоком осуществляется шеф-поваром или поваром, выполняющим обязанности шеф - повара, который назначается и освобождается от должности приказом заведующего учреждением;

4.2. Шеф-повар подчиняется заведующему учреждением.

4.3. Шеф – повар, определяет должностные обязанности работников пищеблока, разрабатывает должностные инструкции, создаёт условия для безопасного и качественного выполнения производственных заданий работниками пищеблока.

4.4 Работники пищеблока руководствуются в своей работе должностными инструкциями. Назначаются и освобождаются от должностей по представлению шеф-повара заведующим учреждением.

4.5 В подчинении у шеф-повара пищеблока находятся работники — повара, кухонные рабочие;

4.6 На пищеблоке, по функциональным обязанностям определено следующее количество ставок:

- шеф - повара -1 ставка;
- повар – 6 ставок, диапазон разрядов 2-5;
- подсобный рабочий – 6 ставок, диапазон разрядов 1-2;
- кладовщик - 3 ставки, диапазон разрядов 1-2.

## V. ПРАВА

5.1 Шеф-повар пищеблока имеет право:

- перемещать работников пищеблока с одной производственной операции на другую в целях производственной необходимости и более эффективного использования производственного потенциала работников;

по согласованию с заведующим учреждением приостановить работу пищеблока при возникновении аварийных ситуаций до момента их устранения;

- снять с реализации некачественную продукцию;
- рекомендовать заведующему учреждением применять поощрительные меры воздействия на работников пищеблока по показателям трудового участия с целью создания стимулирующего фактора;
- требовать от работников пищеблока качественного выполнения должностных обязанностей, соблюдения СанПиН, правил ОТ к ТБ;

5.2 Работники пищеблока имеют право:

- на повышение профессионального мастерства и квалификационного разряда по оплате труда:

- требовать от шеф-повара пищеблока и администрации МБДОУ создания оптимальных условий для производства кулинарной продукции и блюд, обеспечении их высоких вкусовых достоинств, сохранности исходной пищевой ценности, в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации.

## **VI. СРЕДСТВА И МАТЕРИАЛЬНАЯ БАЗА**

6.1. Пищеблок МБДОУ расположен в здании административного корпуса по адресу переулок Валерия Лаба, 1. В зданиях, находящихся по адресам переулок Тюменский, 6а, ул.Строителей, 42 осуществляется ежедневный подвоз питания в соответствии с графиком. Пищеблок МБДОУ имеет «условное» деление:

- горячий цех;
- раздаточный цех;
- холодный цех;
- яичный цех;
- хлебный цех;
- мясо - рыбный цех;
- цех первичной обработки овощей;
- моечная для столовой и кухонной посуды;
- загрузочная;
- овощной цех;
- раздевалка;
- помещение с холодильными камерами для хранения скоро и особо скоропортящихся продуктов;
- помещения для хранения сыпучих продуктов и консервации;
- комната приема пищи;
- кабинет персонала;
- комната для инвентаря;
- туалетная комната.

## **VII. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

7.1 Работники пищеблока несут персональную ответственность, в том числе шеф-повар материальную, за ненадлежащее выполнение должностных инструкций.

## **VIII. КОНТРОЛЬ**

8.1 Проверку производственной деятельности пищеблока осуществляют медицинский персонал, заведующий МБДОУ и компетентные работники департамента образования и других вышестоящих организаций в пределах своей специфики;

8.2 Бракеражная комиссия проводит выборочную проверку продукции и бракеражного журнала 1-3 раза в квартал;

8.3 Плановые ревизии или проверки проводятся МУК Сургутского района «Централизованная бухгалтерия»;

8.4 Заведующий МБДОУ на основании результата проверки деятельности пищеблока поощряет или наказывает шеф-повара и иных работников пищеблока.